

«Мы смотрим в будущее!»



Играет на гитаре и поёт всем песенки Саша Немочин.

КОНКУРС ПРОДОЛЖАЕТСЯ!

Пасхальный кулич

Ингредиенты:

- 1/2 литра молока
- 6 яиц
- 1,5 стакана сахара
- 200 г масла
- 1 кг муки
- 50 г дрожжей
- ванилин
- щепотка соли
- 2 ст. л. изюма

Растворить дрожжи в теплом молоке. Добавить 1/2 кг муки, размешать, накрыть полотенцем и поставить опару в теплое место, чтобы подошло. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром, ванилином и добела. Белки взбить с солью в пену.

В подошедшую опару аккуратно ввести желтки, перемешать, добавить размягченное масло. Затем добавить белки и оставшуюся муку, замесить тесто. Дать тесту подняться, добавить изюм, перемешать. Разложить тесто в смазанные подготовленные формы на 1/3 высоты формы, еще раз дать подняться уже в формах и смазать желтком.

Выпечь куличи при температуре 180-200 градусов. Остудить в формах. Готовые куличи смазать белковой глазурью и украсить посыпкой.



Ромбаба пасхальная

Ромбаба – это пасхальное блюдо, выпечка, некоторые называют ее паской... На вид она как маленькая паска или бабка, только в мини-варианте. Рецепт ее приготовления предлагаем вам.

Для 12 небольших ромбачков вам потребуется:

- 100 мл молока
- 1 стакан муки
- 10 г сухих дрожжей
- 50 г сливочного масла
- 3 яйца
- 3 ст. л. сахара
- щепотка соли

Для сиропа: 150 г сахара, 2 ч. л. рома.



Для глазури: 1 стакан сахарной пудры, 2 ст. л. лимонного сока.

В слегка подогретое молоко ввести сахар, дрожжи и ложку муки, дать подойти 15 минут. Разотрите масло добела, взбейте яйца с сахаром и введите все это в опару, замесите оставшуюся

муку и оставьте в теплом месте еще на полчаса...

Смажьте формы растительным маслом, выложите тесто на 1/3 и дайте подойти еще около получаса, пока тесто подойдет на всю высоту форм. Сажайте в разогретую духовку (200 градусов) на 15 минут.

Сироп: сахар подогреть с добавлением 100 мл воды, довести до кипения, остудить и добавить ром. Обмакнуть ромбабки со всех сторон, а сверху покрыть глазурью.

Глазурь: сахарную пудру довести до кипения с 50 мл воды, добавить лимонный сок и покрыть ею ромбабки, украсить обсыпкой и ягодами!

3 апреля нашему любимому мужу, отцу, дедушке **ЧЕЛМАКИНУ** Николаю Васильевичу исполняется 70 лет.

Любой юбилей - это чуточку грустно, ведь это из жизни уходят года. Но если года эти прожиты честно - Не надо об этом жалеть никогда. Единственный, родной, неповторимый, Мы в этот день «спасибо» говорим. За доброту и сердце золотое Мы, папа, все тебя благодарим! Сказать «спасибо» - это мало, Мы все в долгу перед тобой. Дай Бог тебе здоровья, папа, - Желанье всей родни большой.

Жена, дети, внуки.

Совет ветеранов и коллектив ОВД по Прибайкальскому району поздравляют с юбилеем ветерана, майора милиции в отставке **КУЗНЕЦОВА**

Владимира Алексеевича!

Эта круглая в жизни дата - Ваш торжественный юбилей. Значит, много от жизни взято, Еще больше отдано ей. Счастья Вам земного, Радости - чтоб не счесть, И здоровья желаем много, Не терялось бы то, что есть!

Любимого сына, внука, племянника **БУСОВИКОВА** Ивана поздравляем с Днем рождения!

Сегодня необычный день, Настал двадцатый юбилей! Пора надежд, любви и счастья, Пусть исполняются мечты - Ведь этого достоин ты! Успехов, радости, везенья, Ты самый лучший, С днем рождения!

Родные.



Поздравляем **КЛИМОВУ** Елену Владимировну с Юбилеем!

Желаем тебе, дорогая, здоровья, счастья и долгих лет жизни! Муж, дети

Поздравляем!

Поздравляем с юбилеем **КЛИМОВУ** Елену Владимировну!

От юбилеев в жизни не уйти, Они наступят каждого, как птицы, Но главное - сквозь годы пронести Тепло души, сердечности частичку. У Вас сегодня юбилей. Мы от души Вас поздравляем! И в жизни главного желаем: Здоровья, счастья, радости, И лет до ста без старости!

Коллектив детского сада «Березка».

7 апреля исполняется 60 лет нашей любимой жене, маме, бабушке **БЕСПАЛЬЧУК** Валентине Павловне.

Слов хороших не жалеем, Поздравляем с юбилеем. И сегодня, в день такой, Мы желаем всей душой Только радости большой! Будь всегда такой же милой, Мамой, бабушкой, женой. Будь красивой и счастливой В праздник, в будни, в выходные.

Родные.

5 апреля у нашей коллеги **МОЗГОВОЙ** Светланы Павловны юбилей.

От всей души примите наши поздравления! Пусть минуют тебя невзгоды, И для грусти не будет причин, И всегда пусть тебя окружает Любовь и внимание мужчин.

Работники физиокабинета.

Коллектив работников Прибайкальской ЦРБ поздравляет с юбилеем **МОЗГОВУ** Светлану Павловну!

Как сегодня нам хочется Пожелать от души Вам здоровья и радости И всех благ на пути. Пусть Вас добрые люди Окружают всегда, Мира, счастья, улыбок И удачи на долгие года!

Пасха «Царская»

Рекомендуем приготовить творожную заварную пасху с миндалем «Царская» к светлому дню Пасхи. Это блюдо было незаслуженно забыто новым поколением, хотя в старые времена являлось основным на пасхальном столе.

- 1 кг творога
- 400 гр. сметаны
- 200 гр. сливочного масла
- 5 яиц
- 1,5 стакана сахара
- 1/5 стакана миндальной
- ваниль

Оригинальная пасха должна быть пирамидальной формы с усеченным верхом, на одной из сторон высекают ХВ - Христос Воскрес, еще на одной - крест...

Творог для такой пасхи должен быть сухой, не жирный. Протереть его, растереть сливочное масло и смешать с творогом. Желтки отделить от белков и взбить отдельно каждый с сахаром. Все соединить с творожной массой, положить ваниль и варить на медленном огне до первого пузыря. Охладить и выложить в квадратную форму на сутки. Украсить посыпкой или вишней, дольками свежих фруктов!

Во саду ли в огороде

РАСТИМ ПЕТУНИЮ

После выхода пары настоящих листочков проводится пикировка петунии в одноразовые стаканчики. Выращивание рассады петунии заключается в обеспечении правильного температурного и светового режимов. Для прорастания петунии требуется температура 24-26°. Как только появятся всходы, температуру надо снижать до 18-20° днем и 14-16° ночью. Ну и, конечно, требуется досветка.

Особенности выращивания петунии заключаются также в поливе. Очень важно поливать семена умеренно - застой воды провоцирует заболевание черной ножкой, из-за которой всходы могут погибнуть очень быстро. В следующие 4-5 недель рассада петунии развивается медленно, наращивая корневую систему. Активно она начинает расти с полуторамесячного возраста.

Когда ком земли в прозрачном стаканчике плотно переплетется корнями, пересаживаются петунии в 1,5-2-литровые емкости, в которых они растут уже до посадки на постоянное место.

SMS-ШТУРМ

ПРИЗНАНИЯ

- Жена Буева, я тебя люблю!
- Андрей П. и Витя Ф., вы клевые парни! Знакомые.
- Я очень люблю тебя, Катя К. из гимназии.
- Ж.Н.А., я тебя люблю, но ты этого не замечаешь.
- Саша Лебедев, ты самый добрый, самый нежный, самый внимательный и понимающий человечек. Я тебя очень-очень люблю. Твоя я.
- Алексей Белобородов, спасибо, что ты есть. Ты очень хороший человек.
- Вовочка, мой любимый! Я очень сильно тебя люблю! Твоя жена Леночка.
- Регина, я люблю тебя очень сильно!
- Голубев Алексей, мы тебя любим! Твои поклонники.
- Иван Бочарников и Елена

Игумнова из Ильинки, надеюсь, у вас все будет хорошо. Я.

- Дорогой, единственный, любимый супруг и папа Шубин Сергей Александрович, мы тебя очень любим!
- Мультик -цыган, ты клевый пацан!

- Юля из с.Нестерово очень нравится парню из с.Зырянск. Юля, он очень стесняется тебе позвонить, но ты не суди его строго, однажды он позвонит тебе и скажет, как сильно тебя любит.
- Семья Голубевых, я вас люблю. Ваша Кристина из Зырянска.
- Любимые мои дети, Алексей и Кристина, я вами горжусь. Ваша мама Света Г. из с.Зырянск.
- Мамочка любимая, я тебя люблю, песенку весеннюю я тебе спою. Кристина - своей маме.
- Дима Моисеев, ты лучший, я тебя люблю!

ПРИВЕТЫ

- Передаю привет всем своим коллегам терапевтического отделения: Ш.Е.В., Б.М.В., Ж.Е.Н., Ж.Т.П., Н.Т.В., П.С.А., Т.Т.Г., Б.Н.В., М.О.В., У.М.А., У.Л.А., Т.М.П.
- Привет моим сестренкам: Лене, Ольге, Ларисе и брату Виктору.
- Большой привет Лене А., Маше П., Тане М., Алене Б., Созанне

Д. - вы лучшие!

- Огромный привет 10 «А» классу ТСОШ№1. Вы самые лучшие на этой планете.

- Большой привет мамочке Галине Викторовне. Сколько звездочек на небе, столько камешков в воде, столько радости желаю, дорогая, я тебе! Твоя дочь Людмила.

- Передаю привет Наде. Надя, ты красивая, только жаль, что замужем. При виде тебя душа замирает. Тайный поклонник.

- Огромный привет Павловой С.А., с новосельем!

- Ярик, извини!
- Катя З., привет тебе из «Орленка». Ритка. А если смогу, то позвоню.

- Передаю привет своей маме Батуриной Л.Д.

- Лена Балева, привет, давно тебя не видела, соскучилась. Света Г., Зырянск.

- Передаю привет Ольге Родионовой. Света Голубева.

- Привет всем моим турунтаевским знакомым и друзьям. Люба, с.Зырянск.

- Команда футболистов, в которой играют Алмашов Витя, Шкуринский Дима, удачи вам в финале

футбола. Ваши поклонники.

ВОПРОС

• Лена А., почему ты не замечешь того, кто тебя любит всей душой?

• Люди, кто-нибудь слушает Michael Jackson или вам нравятся только Tokio Hotel и «Ранетки»?

ЗНАКОМСТВА

• Девчонка 14 лет хочет найти парня. 89246554246.

• Девчонки, звоните 89140576009. Зовут Илья, живу в Таловке, 16 лет.

ОТВЕТ

• На свете есть добрые и отзывчивые парни, только таких мало.

ОТКРОВЕНИЯ

• Тiал - класная команда, а пацаны в ней о-о-очень клевые. "SAM"

• Здравствуй, младший брат! Каждый человек совершает ошибки - так мы приобретаем бесценный жизненный опыт. При этом каждому дан шанс его ошибки исправить. Один философ сказал: « Истинная чистота не в том, чтобы не лезть в грязь, а в том, чтобы, пройдя сквозь грязь, не забыть помыться!». Так дай мне шанс! Разрешите объяснить, как это случилось, пожалуйста! Мне не хватает общения с тобой! Старшая сестра.

ЖДЁМ ВАШИХ SMS-ок!

+79149831796

К сведению, SMS-обращения с поздравлениями не принимаются. Все поздравления платные.

ПРИБАЙКАЛЕЦ

Редактор **ГОРБУНОВА** Елена Дмитриевна

ИНДЕКС издания 50932

УЧРЕДИТЕЛЬ: Представительный орган местного самоуправления «Прибайкальский районный совет депутатов»

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Республике Бурятия. Свидетельство о регистрации ПИ № ТУ03-00075.

НАШ АДРЕС: 671260, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул. Ленина, 94. E-mail: prib_07@mail.ru Редактор: 51-5-36 (факс) Отдел писем: 41-6-50 Бухгалтерия: 41-6-50

Газета набрана и сверстана в компьютерном отделе редакции газеты «Прибайкалец». Отпечатана в типографии «Новая Печать»: г. Улан-Удэ, пр. Автомобилистов, 15 а. Тел: 212-220.

Формат А3. Тираж: 2030. Заказ: 12 Подписано в печать: 10.00 час., 1.04.10.

За достоверность фактов несут ответственность авторы публикации. Мнение редакции не всегда совпадает с мнением автора. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Материалы, помеченные *, публикуются на платной основе. Справки по объявлениям - у рекламодателя.